



ADD ON THE BEST

UNSER KULINARISCHES HIGHLIGHT IM MÄRZ OUR CULINARY HIGHLIGHT IN THE MONTH OF MARCH

VORSPEISE

SIBERIAN BELUGA BAERI KAVIAR NO 3 TOPPING

10G DOSE ZUR TATAR STULLE 16 EUR
30G DOSE ZUR TATAR STULLE 40 EUR

STARTERS

SIBERIAN BELUGA BAERI KAVIAR NO 3 CAN

10G ON TOP OF YOUR TATAR
30G ON TOP OF YOUR TATAR

HAUPTGANG

TAGLIOLINI MIT PERIGORD TRÜFFEL 25 EUR

SPANISCHE HANDGETAUCHTE MIESMUSCHEL 29 EUR MIT GEGRILLTEM CAFÉ DE PARIS BROT

MAIN COURSE

TAGLIOLINI WITH PERIGORD TRUFFLE

SPANISH HAND DIVED MUSSELS WITH GRILLED CAFÉ DE PARIS BREAD

BEILAGEN

STEAK FRIES MIT PERIGORD TRÜFFEL TOPPING | HAUSGEMACHTER MAYONNAISE 24 EUR

GRÜNER SPARGEL MIT GETRÜFFELTER SAUCE HOLLANDAISE 15 EUR

KARTOFFELPÜREE GETRÜFFELT 10 EUR

SIDE DISHES

STEAKFRIES WITH PERIGORD TRUFFLE TOPPING | HOMEMADE MAYONNAISE

GREEN ASPARAGUS WITH TRUFFLED SAUCE HOLLANDAISE

MASHED POTATOES TRUFFELED